Italienische Rezepte

Italienische Schweinerippchen

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Fleisch, Italien, Schwein

2	Knoblauchzehen, evtl. mehr	1	Paprikaschote, rote
1	Zweig Rosmarin,	1	Paprikaschote, gelbe
1/2	Thymian,	1	Paprikaschote, grüne
1/2	Töpfchen Salbei,	1	Gemüsezwiebel,
4	Olivenöl,		Salz,
	Zitronenpfeffer,		Pfeffer aus der Mühle,
4	Schweinerippen, magere (a	1/4 Liter	Gemüsebrühe, (Instant)
	-ca. 200 g)	1	passierte Tomaten,

1) Knoblauch in Scheiben schneiden. Kräuter hacken. Olivenöl, Kräuter und Zitronenpfeffer kräftig verrühren, mit den Knoblauchscheiben über die Rippchen geben und zugedeckt ca. 3 Stunden ziehen lassen.

2) Paprika putzen und in Stücke schneiden, Gemüsezwiebel in große Würfel schneiden. Die Rippchen abtropfen lassen.
3) Etwas von dem Marinadenöl in einem Bräter erhitzen. Rippchen darin unter Wenden anbraten. Mit Salz würzen und herausnehmen.

4) Paprika und Gemüsezwiebel im heißen Bratfett anbraten. Brühe und passierte Tomaten angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Rippchen auf das Gemüse legen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 30-40 Minuten Schmoren. Ab und zu umrühren. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Alles zusammen auf einer Platte anrichten.